For All Wine Lovers

知れば知るほどますますその魅力に吸い込まれてしまう、ワイン。
ワインアクセサリーが、深淵なワインの世界のもっともっと奥深くへとあなたを誘います。
ワインを愛するすべての人々へ。
より楽しく。よりワイン好きに・・・そんなお手伝いをいたします。

G's WEB 会員のお申し込みページ

web からのお問い合わせ

GLOBAL CO.,LTD.

Wine Cellar & Server

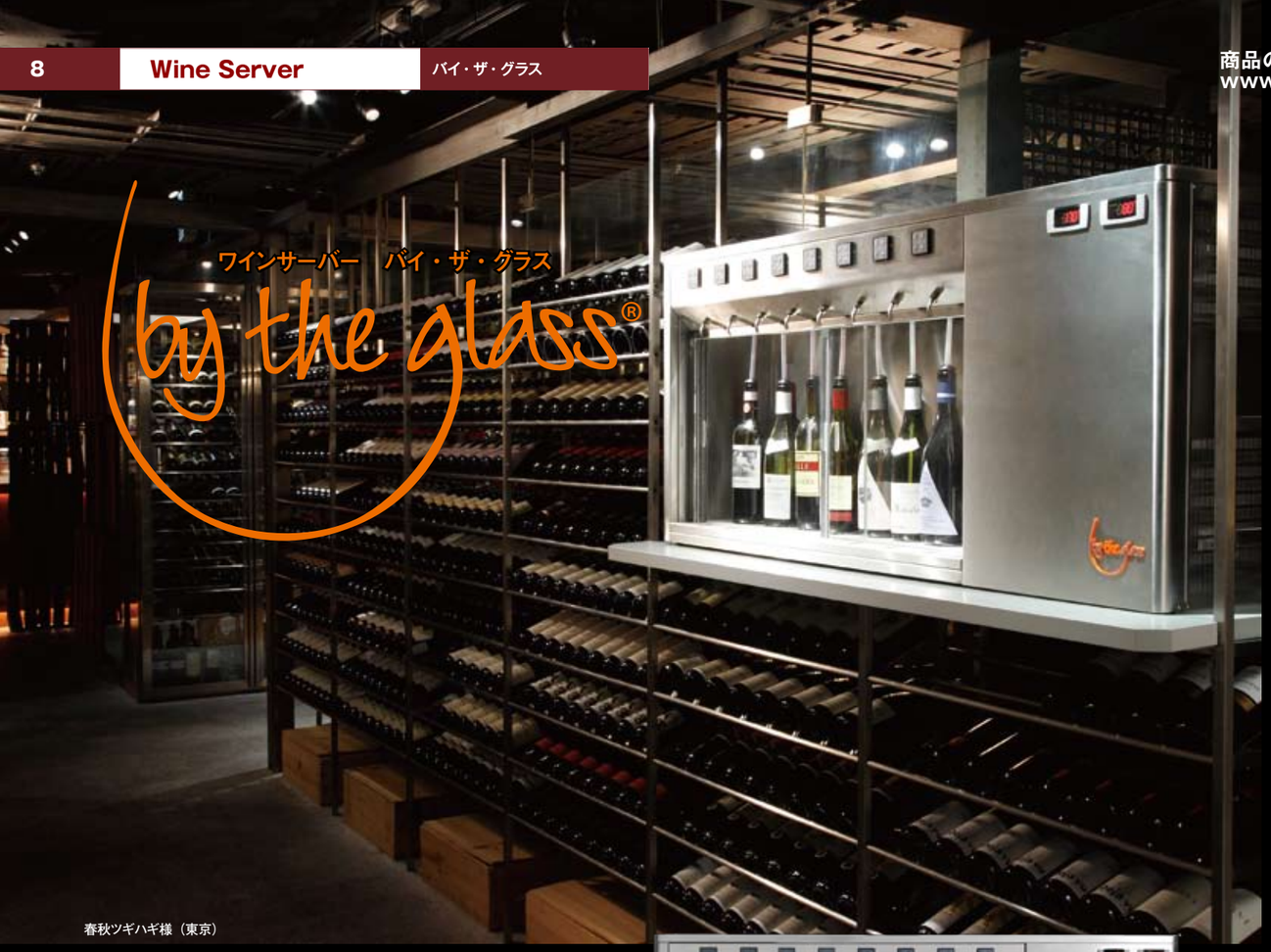
ワインサーバー バイ・ザ・グラス

●

シャンブレア
ファンヴィーノ
ユーロカーヴ
ロングフレッシュ
サイレントカーヴ
オーダーメイドセラー

●

コラム／ワインセラーの選び方
ワインセラーの設置・配送料・ご発注書



春秋ツギハギ様（東京）

バイ・ザ・グラス 8本タイプ
商品番号 7602　　オープン価格
外形寸法（本体のみ）／幅（本体 1324、つまみ込 1344）×奥行き 340 ×高さ 618
外装／ステレス　ボトル設置本数／ 8 本＋予備用ボトル 8 本（計 16 本）重量／ 81kg　企画／オランダ

■調光機能付き

バイ・ザ・グラスの側面にある調光つまみは、店内の雰囲気に合わせて、庫内灯の明るさが調整でき、ディスプレイとしても効果的です。

バイ・ザ・グラス 6本タイプ
商品番号 7601　　オープン価格
外形寸法（本体のみ）／幅（本体 1124、つまみ込 1144）×奥行き 340 ×高さ 618
外装／ステンレス　ボトル設置本数／ 6 本＋予備用ボトル 6 本（計 12 本）重量／ 65kg　企画／オランダ

※ボトルの口径サイズによっては、ご利用できない場合がございます。
※本体の他に、窒素ガスの購入が必要です。
※受注生産品につき、納品時期はお問い合わせください。

安心の５年間無料メンテナンス

日本国内は、ワインセラーはじめワイン関連商品を長年取り扱っている『株式会社グローバル』がアフターケアを行っております。

本国オランダでは、ハイネケン社が発売元

バイ・ザ・グラスは、オランダで企画した製品です。本国オランダでは世界的ビールメーカー『ハイネケン』社が発売元代理店となり、多数のレストラン・ショップのワインサービスの一環として運用しています。

バイ・ザ・グラス 4 本タイプ
商品番号 7600　　オープン価格
外形寸法（本体のみ））／幅（本体 755、つまみ込 775）×奥行き 250 ×高さ 618
外装／ステンレス　ボトル設置本数／ 4 本　重量／ 40kg
企画／オランダ

バイ・ザ・グラスとは、

① 抜栓したワインの酸化を防ぎ
② 赤ワイン・白ワインのサービスに適した温度で保管し、
③ 決まった量をボタン一押しで注ぐことができる

グラスワインサービスを画期的に向上させる、ワインサーバーです。

酸化防止と２温度帯保冷システム

抜栓したワインの品質をしっかりキープします。

専用ストッパーを装着したワインには、注ぐたびに無味・無臭・無害の窒素ガスが自動的に充填され、酸化を防ぎます。これによって、ワインの品質を約２週間程度（比較的タンニンの強いしっかりとしたフルボディタイプの赤ワインの場合※ワインの諸条件によって異なる）キープでき、劣化による廃棄リスクが激減します。それによって、高価なワインをリストに加えることも可能です。
６本タイプ／８本タイプは白・赤ワイン別に、４本タイプは庫内温度を一定にしてワインセラー同様の温度管理をしながら、ボトルを立てたまま最適環境でグラスに注ぐことができます。

量のばらつき・ワインロスの減少

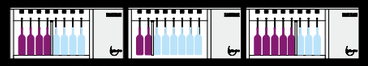
ボタン一押しで、誰でも同じ量のワインを提供できます。

バイ・ザ・グラスは、注ぐ量をあらかじめ３段階に設定でき、ボタン１つで正確に注ぐことができます。抽出量はボタンごとに自由に設定が可能です。グラス換算で「６杯取り（120cc）」「８杯取り（90cc）」など設定しておけば、誰がワインを注いでも量のバラつきや使い残しの心配がなく、公平で素早いサービスが可能です。また、ロスワインを最小限に抑えることができます。

お客様のニーズに幅広く対応

バリエーション豊富な白ワイン赤ワインをサービスできます。

バイ・ザ・グラスは、高級品や希少ワインなどあらゆるワインをグラスワインとして提供できます。6 本及び８本タイプは庫内は２つに分かれており、それぞれ白ワイン（4 ～20℃）赤ワイン（15℃～25℃）の範囲で１℃ずつ設定できます。仕切りは移動できるので、お好み・季節に応じて赤・白の本数バランスを変更していただけます。セット中のワインに加えて奥に１本ずつストックを収納できるので、ボトルチェンジの場合もすぐに適温で管理されたワインをサービスすることができます。庫内温度一定でサービスする4 本タイプもあり、シンプル・スタイリッシュなデザインで店舗でのディスプレイ効果も期待できます。



＜８本タイプの庫内仕分け＞
・赤４＋白４　・赤２＋白６　・赤５＋白３
・すべて赤　　・すべて白

＜６本タイプの庫内仕分け＞
・赤３＋白３　・赤２＋白４
・すべて赤　　・すべて白

高級ワインをグラスで提供することも可能に。

簡単メンテナンスと無料サポート

ボトルチェンジやお手入れも簡単、常に清潔。

セッティングは、抜栓したワインに専用ストッパーを差し込み、ボタンを押して窒素をボトルに入れるだけ。ボトルチェンジもラクラクです。専用ストッパーやチューブ、ノズルはすべて取り外して洗浄することができます。複雑なパーツはなく、水やお湯で簡単に洗浄可能です。
また、アフターケアについては５年間の無料メンテナンスサポート付き。万が一不具合が生じた場合は、弊社スタッフがお伺いし修理・点検いたします。

Aus Liebe zum Wein

プレミアムワインセラー
シャンブレア

地下室のカーヴがワインを大切に守り、育てるように、
シャンブレアはドイツらしい精密で堅牢な造りで
四季を問わず、温度・湿度を適切な状態に保つワインセラーの理想形です。
ヨーロッパ各地の著名なホテルやレストランで採用され、
ドイツではナンバーワンのシェアを持つのも、
ワインファン信頼の証といえるでしょう。

シャンブレアを使用している有名ホテル・施設
※順不同

◆ドイツ国内◆
・ケンピンスキーホテル
・ベルリンのドイツ国会議事堂内ラウンジ
・ドイツ大統領公邸
・リッツカールトン・ヴォルフブルグ
・イースト・ホテル・ハンブルグ
・ホテルインターコンチネンタル・ハンブルグ
他多数

◆世　界◆
・バージ・アル・アラブ・ドバイ（UAE）
・エミレイツホテル・アブダビ（UAE）
・ケンピンスキーホテル・デュークスパレス・ブルージュ（ベルギー）

◆日　本◆
・帝国ホテル 東京
・グランドハイアット東京
・ザ・プリンス 箱根
・ホテルオークラ東京
・ザ・ペニンシュラ東京
・ホテルニューグランド
・ザ・キャピトルホテル東急
・京都迎賓館
・奈良ホテル
・リーガロイヤルホテル大阪
・ホテル阪急インターナショナル
他多数

THE HISTORY OF CHAMBRAIR

シャンブレアの創業者ラルフ・ブッテンショーンは、ベテランの家電エンジニアとして働いていました。
ある時、ワイナリーの試飲会に参加した彼は　“どうしてワイナリーで飲むワインは家で飲むより美味しいのだろう？”と疑問を抱きました。
そして、ワインを保管・熟成する環境に注目したのです。
ワインを良い状態のまま貯蔵、熟成できる最適な環境とは
①太陽の光が差し込まない　②安定した温度　　③コルクを守る高湿度　④カビ防止のための新鮮な空気対流
というものでしたが、既存の冷蔵庫ではこれらの条件は実現できていませんでした。
そこで、上記の条件をもとに彼はワインの貯蔵熟成に最適なシステムを開発し、1983 年にシャンブレアを設立しました。
シャンブレアブランドのワインセラーは、そのドイツらしい精密で堅牢な造りで、ドイツのレストラン業界のみならず、ヨーロッパ各地のホテル･レストランで採用され、またワイナリーやワイン愛好者にも幅広く受け入れられています。
シャンブレア（CHAMBRAIR）はドイツ語の “chambrieren”(フランス語の chambre［部屋］から派生した単語で、
ワインやチーズを室温に戻すという意味）と “air-conditioning”（空調）を合わせた造語。
今日この名前はドイツにおいて、「ワインセラー」を意味する言葉として広く認知されています。
創業者はこう言います。“ ワイン愛好家とは、所有しているワインの数や種類ではなく、ワインをいかに大切に扱うかにより認められる。”

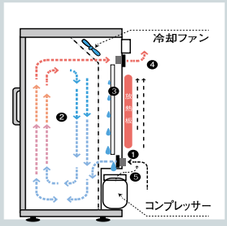
CHAMBRAIR の特徴

【温度管理】

●厳密な温度管理
庫内温度がわずか 0.5℃変化するだけでコンプレッサーに制御指令が出され、正確かつ安定した温度管理ができます。（但し、設定・表示は1℃単位）

●見やすいデジタル温度計
マイクロプロセッサーによるデジタル温度表示によって、自由に設定温度を調節することができます。

●ヒーターコントロール
庫内が設定温度よりも低下した場合は、ヒーターコントロールが作動して、設定温度に近づけていきます。
（推奨設定温度　8℃～18℃）



【湿度管理】

シャンブレアは、庫内に取り込んだ新鮮な空気が冷却される時に生じる結露を利用して、庫内に湿度を保つシステムを採用しています。適度な湿度は、ワインボトルのコルクの乾燥を防ぎ、ワインをダメージから守ります。余分な水分が生じた場合は、コンプレッサーの予熱で自然蒸発します。

CLS タイプの庫内管理のしくみ　※左図参照
1）放熱板の作用で下から上に空気が循環しやすい環境ができています。お部屋の新鮮な空気と湿度は、活性炭入りフィルター（❶）を通して常に取り込んでいます。
2）冷却ファンで冷やされた空気が、庫内を循環して（❷）庫内環境を適度な温度と湿度で保ちます。
3）循環した空気はフィルター（❹）を通して庫外へ出て行きます。
4）冷却ユニット（❸）に集まる湿度を利用して庫内湿度を高めに維持しています。
5）余分な水はドレーン（配水管）から庫外の水受け皿にたまり、コンプレッサー（❺）の余熱で自然蒸発します。

【機能性】

●鍵付だから安心保管
全機種にキーロックを採用しているので、高価なワインや貴重なワインも安心して保管できます。

●右開き・左開きが選べます
全商品に右開き・左開きタイプを用意しています。重ね置きができる 60 本タイプをはじめ、店内レイアウトに合わせたキャビネットをお選びいただけます。

●紫外線遮断ガラス採用
二重にしたフィルターガラスに加え、耐紫外線室内灯を採用。紫外線による品質低下を未然に防ぎます。

●振動による品質低下の抑制
外部からの振動を最大限に押さえる防振設計を採用しています。

●積み重ねできる堅牢な造り（※次ページ参照）

【充実の内装】

●一段に 10 本収納のラック
ボルドータイプのボトルを奥手前に交互に並べると、1 段に約 10 本収納することができます。
ワイヤーフレームは、汚れにくく掃除しやすいのも魅力です。

●オプション棚でアレンジも可能です（次ページ参照）
「通常ラック」の他、店内ディスプレイ用として「傾斜ラック」「シガーラック」等を取り揃えました。

シャンブレア プレミアムサービス（有効期限：2013 年 12 月）詳細はグローバルまでお問い合わせください。

サービス1 冷却装置 5 年間無料保証

プレミアムセラーシャンブレアは、冷却装置に無償で5 年間の保証付き！
万が一、お買い上げ日より５年以内に何らかの不具合が出た場合には、無償で修理致します。

サービス2 交換用フィルター2個を、無料サービス

庫内の空気をクリーンに保つためのフィルター（約2、３年が取り換え目安）を２個無料でサービス。長く、安全にお使いいただけます。

サービス3 分割購入で資金の有効活用に

限られた予算では購入が難しい……という方は、分割購入も可能です。月々数千円～のお支払いを、売上経費で賄うことができます。
プレミアムサービスとして、１０回払いまでの金利は（株）グローバルが負担します。

プレミアムワインセラー
シャンブレア

※写真は 6002R

シャンブレア ワインキャビネット　CLS 60G

鍵付ガラス扉・均一温度設定タイプ

庫内温度一定

オープン価格 ※送料別途

商品番号 6002R ネイビーブルー　左把手

商品番号 6002L ネイビーブルー　右把手

冷却方式	コンプレッサー方式
本体サイズ	W600×D600×H890
本体内寸	W520×D430（最下部 340）×H730
電源コード	1.9m
電圧・周波数	100V・50/60Hz
定格消費電力	110W
重量・容量	約 50kg、176L
棚枚数	5 枚
仕様	均一温度設定タイプ、ヒーター機能、鍵付
冷媒	R600a（ノンフロン）

重ね置きアレンジ可能なタイプ

コンパクトサイズで重ね置きができる貴重なモデル。赤と白、長期保存用とデイリーワイン用など、個々に収納すればいつでも適温で保存、サービスすることができます。

CLS60 重ね置き2台×2セットを設置したイメージ。扉の仕様を組み合わせて観音開きとしてもご使用いただけます。

※写真は 6010R

シャンブレア ワインキャビネット　CLS 120G

鍵付ガラス扉・均一温度設定タイプ

庫内温度一定

オープン価格 ※送料別途

商品番号 6010R ネイビーブルー　左把手

商品番号 6010L ネイビーブルー　右把手

冷却方式	コンプレッサー方式
本体サイズ	W600×D600×H1600
本体内寸	W520×D430（最下部 340）×H1420
電源コード	1.9m
電圧・周波数	100V・50/60 Hz
定格消費電力	180W
重量・容量	約 80kg、312L
棚枚数	10 枚
仕様	均一温度設定タイプ、ヒーター機能、鍵付
冷媒	R600a（ノンフロン）

ディスプレイ効果もあるガラス扉大型タイプ

スマートな 120 本タイプのガラス扉にずらりとボトルを並べた庫内がお店の顔として存在感を発揮します。フィルター付き二重ガラスにより、紫外線や室内灯などによる光のダメージを防ぎます。10 枚の付属棚で庫内を仕切ることができるので、ワインをカテゴリーごとに区分できます。
オプションの傾斜ラックをご利用いただくと、庫内をさらに効果的にディスプレイできます。

※写真は 6006R

シャンブレア ワインキャビネット　CLS 120

鍵付レギュラー扉・均一温度設定タイプ

庫内温度一定

オープン価格 ※送料別途

商品番号 6006R ネイビーブルー　左把手

商品番号 6006L ネイビーブルー　右把手

冷却方式	コンプレッサー方式
本体サイズ	W600×D600×H1600
本体内寸	W520×D430（最下部 340）×H1420
電源コード	1.9m
電圧・周波数	100V・50/60 Hz
定格消費電力	100W
重量・容量	約 68kg、312L
棚枚数	10 枚
仕様	均一温度設定タイプ、ヒーター機能、鍵付
冷媒	R600a（ノンフロン）

長期熟成に適応したレギュラー扉タイプ

庫内の温度や湿度を一定に設定でき、光や振動からもワインを守る安全設計。レギュラー扉の採用で、庫内をより安定した状態で保管することができます。限りなく天然カーヴに近い環境でワインの眠りを守る、長期熟成に適した本格派貯蔵庫。同じ種類のワインを最大 120 本まとめて貯蔵できます。

※写真は 6001R

シャンブレア ワインキャビネット　CTS 120G

鍵付ガラス扉・多温度域タイプ

庫内温度差あり

オープン価格 ※送料別途

商品番号 6001R ネイビーブルー　左把手

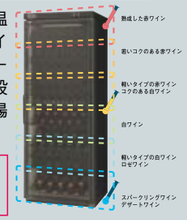
商品番号 6001L ネイビーブルー　右把手

冷却方式	コンプレッサー方式
本体サイズ	W600×D600×H1600
本体内寸	W520×D425（最下部 340）×H1420
電源コード	1.9m
電圧・周波数	100V・50/60 Hz
定格消費電力	120W
重量・容量	約 80kg、320L
棚枚数	10 枚
仕様	庫内温度差自動調整タイプ、ヒーター機能、鍵付
冷媒	R600a（ノンフロン）

サービス用庫内温度差タイプ

8℃で温度設定をすれば、最上部は赤ワインの適温に、最下部はスパークリングワインやデザートワインの適温に。一台で様々なタイプのワインを、サービスする理想の温度で保管することができます。設置場所や室内環境により若干の温度差が生じる場合があります。

※ CTS タイプは庫内を密閉して温度帯を作るため、他モデルと湿度管理が異なります。乾燥期にはご注意ください。
※ CTS タイプは、サービス用セラーであり長期熟成用セラーではございません。



■ もっとワインを楽しんでいただくために…「標準ラック」の他、店内ディスプレイ用として「傾斜用ラック」「シガー用ラック」等を取り揃えました。

シャンブレア 傾斜ラック　オープン価格

商品番号 6005

傾斜ラックを利用すれば、ワインをバニエにセットするように、開封に適した保管ができます。庫外からラベルも覗けるので、店内ディスプレイとしても効果的です。
本体サイズ／幅 545×奥行 360　ドイツ製

シャンブレア シガーラック　オープン価格

商品番号 6004

人気を集めているシガーも、ワインと同様の温度・湿度管理が必要です。
本体サイズ／幅 545×奥行 415　ドイツ製

シャンブレア 取替えフィルター　オープン価格

商品番号 6003

庫内を常にクリーンに保つための活性炭式フィルターです。約 2～3 年ごとの取り替えをおすすめします。

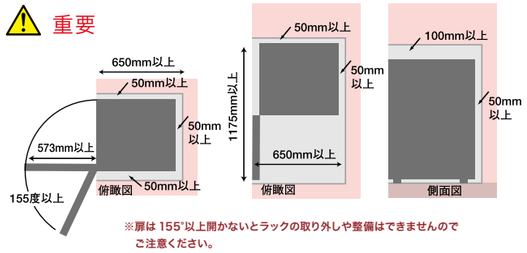
シャンブレア 標準ラック　オープン価格

商品番号 6000

庫内をよりすっきり収納するために、内部のラックを増やしてご利用いただけます。
本体サイズ／幅 545×奥行 415　ドイツ製

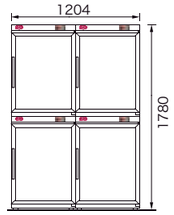
■ 設置について

重要



※扉は 155°以上開かないとラックの取り外しや整備はできませんのでご注意ください。

キャビネットの背面には放熱板（黒の鉄格子）がついています。放熱のためキャビネット背面（背面上部 2 カ所の白色ボックスより）と壁の間は必ず 5cm 以上離し、その上方にも放熱を妨げるものが無い事を確認して、10cm 以上あけてください。
又キャビネット両側面も同じように 5cm 以上壁や家具等から離してください。



2台までのシャンブレアセラーを横並びに置く場合は、2台間の放熱スペースなしで設置可能です（左右側面には5cm 必要です）。

CLS60G なら、追加器具なしで上に 1 台重ね置きができます。

※設置場所が水平で強度があることを事前にご確認ください。

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P25 をご覧ください。

シャンブレア導入 Report 1

常に最良の状態でサービスするために、６０本用セラーを使い分けています。

―――― ルシャスリヨン（東京・銀座）

フレンチの名店「レカン」がワインをカジュアルに楽しむお店として銀座にオープンした「ルシャスリヨン」。

レストラン・カフェ・ワインバーと３つの顔を持つ「ルシャスリヨン」では、１階のカフェスペース・２階のレストランスペース合計で60本タイプ５台、120本タイプ２台のシャンブレアをご使用いただいています。

グラスワインは１５種類からと豊富に楽しめる同店で重視されるのは、セラーの機動力。大容量のセラーではなく、あえて60本セラーを２台積み重ね、保存用・即戦力用とセラーごとにワインを分けて管理されています。

「グラスワインも常に最良の温度でサービスしたい。そのために、セラーごとに温度設定を使い分け、効率的にワインを提供できるようにしています」と「レカン」シェフソムリエの大越基裕氏。

グラスワインで提供するワインは、棚を取り外したセラーの中に立て、理想的な温度ですぐサービスできるようスタンバイする等、細やかな配慮が光ります。

「自分たちにとって、大切なワインを預ける箱なので、何かあった時に迅速に対応してくれる、という安心感も魅力」と同氏。

その堅牢な造りと、精密な温度管理でヨーロッパをはじめ世界各地のホテルやレストランで愛用されるワインセラー「シャンブレア」。

サービス用と保存用、またはワインの種類別……とお店に合わせてご提案可能です。

ルシャスリヨン
東京都中央区銀座 2-4-5 Tel / 03-3567-5161（1F） 03-3567-5162（2F）
http://www.lecringinza.co.jp

シャンブレア導入 Report 2

国内で多くのホテル・レストランでシャンブレアセラーをご使用いただいています。

ワインショップと併設したワインバーでは120本タイプを3台設置。グラスワインはバイ・ザ・グラスを使ってスタンバイされています。

サン・ヴァンサン
奈良県奈良市学園朝日町 2-2
米田ビル１F
Tel / 0742-43-3832

大切に保存したいヴィンテージワインはレギュラー扉のセラーに、ガラス扉のセラーはワインのショーケースを兼ねて、適温でのサービス用に使用されています。

ブーランジェリーボンジュール
神奈川県三浦郡
葉山町堀内 745-1
Tel / 046-874-9330

60本タイプを2台積み重ね、設定温度を変えて赤ワイン用・白ワイン用として使い分けされています。

北海道バル 倉庫
福岡県福岡市博多区博多駅東
1-13-31 駅東サンシティビル２F
Tel / 092-432-1133

シャンブレア導入 Report 3

ワインコーディネートの効率化を図るために シャンブレアセラーを選びました。

―――― 辰巳琢郎氏（俳優）

辰巳琢郎氏プロフィール
知性派俳優として幅広く活躍。我が国唯一のワイン番組(BSフジ）は自ら企画したもの。著書に『辰巳ワイナリー』他。日本ワインを愛する会副会長。社団法人日本ソムリエ協会名誉ソムリエ。観光庁アドバイザー。

グローバル（以下G）／今回、シャンブレアワインセラーを使おうと決められたのは？

辰巳／以前は、応接室そのものがワイン部屋になっていたんですよ。段ボールのまま積み上げて、夏はエアコンをかけっぱなし、冬は暖房を入れずに温度管理していました。とにかく、目的のワインを見つけ出すのが一苦労だったんです。段ボールから探し出すのは本当に大変。それにやはりワインはあまり立ったまま置いておきたくないですから。

G／６０本タイプを４台というのは整理する目的が大きいのですね。

辰巳／もちろんそれもありますが、細かくわかれているというのも重要です。日々ワインの出し入れや整理をするので、温度がどうしても上がっちゃうでしょ。セラーの効率で言うと絶対この60本X4台がいいと思いますよ。節電にもつながる。セラーを１／４だけ開けている感覚ですから。動かし易いので模様替えも楽です。

G／今、セラーにはどんなワインが入っていますか？

辰巳／TV番組（『辰巳琢郎のワイン番組-Tatsumi Winery』）用のストックが多いですね。ゲストに、12種類のワインをテイスティングしていただくところから始まるのですが、それだけでも１回の番組で予備を入れて24本必要なんです。他にも、イベントやワイン会の企画などワインそのものを扱う仕事が増えてきました。

G／ワインは増える一方ですね。

辰巳／せめて目当てのワインをすぐに取り出せるように整理したいと思っていたんで、シャンブレアセラーは重宝しています。日本生まれのワインも、ここ数年非常に品質が上がってきて、値ごろ感も良くなってきていますよ。また、海外の生産地もインドやタイ・ブラジルなど面白い。東欧のワインも掘り出し物がけっこうあります。フランスをはじめとした有名なワインだけでなく、世界中のワインを僕も飲んでみたい。安くて美味しいワインは、まだまだいっぱいあるんですよ。

「もっとワインを日常的に飲みましょう。もっと気軽に楽しみましょうよ。」ワインの敷居を低くしていくのが僕の仕事だと考えています。

funVino® ファンヴィーノ “世界のハイアール”との共同開発！ 中型～大容量セラーのファンヴィーノ・ハイアール

家庭用・業務用ともに使い勝手抜群の中型セラー

インテリアを意識したスタイリッシュフォルム

ガラス面と左右にスチールをあしらったコンビネーション扉は、緩やかに湾曲するスタイリッシュなデザインになっており、高級感を演出しています。

簡単温度設定

温度調節は、白ワイン／赤ワインの適温を1プッシュで設定できる簡単モードと、1℃刻みに温度設定できるモードがあります。（最低温での長時間使用はおすすめできません）

便利な横置きスペース

下２段に設けた横置きスペースには、小型セラーでは入らなかった背の高いリースリングやシャンパンボトルなどを収納できます。ボルドータイプのマグナムボトルまで収納可能です。

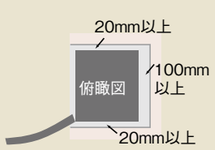
ウッドラック

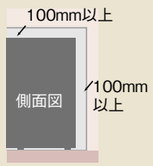
1段に5本収納可能なウッドラックは、レギュラーボトルを揺れなくピッタリ収納できます。ワインの取り出しやラベルの確認も簡単にできます。

funVino36 ハイアール製（JQ-F110C） 庫内温度一定
オープン価格 ※送料別途

商品番号 7502 ブラック 左把手

冷却方式	コンプレッサー方式
設定可能温度帯	6℃～18℃（外気温25℃の場合）
本体サイズ	W 506 ×D 595 × H980
本体内寸	W420 × D380（最下部248・最上部300）× H825
電源コード	1.9m
電圧・周波数	100V・50/60 Hz
定格消費電力	105/110W（年間消費電力：256kWh/ 年）
冷媒	R600a（ノンフロン）
重量・容量	約 48kg、110 L
仕様	ウッドラック×6、ベースラック×2
JAN	4562117 082134





最大収納本数 36本

アメリカ～ヨーロッパをはじめ、世界165カ国で高い支持を得ている家電ブランド「ハイアール」との共同開発から生まれた、機能的かつコストパフォーマンスに優れたワインセラーです。

大容量のワインをスッキリ収納できる大型セラー

ディスプレイにも大容量収納にも

付属のディスプレイ用傾斜棚（右写真上段参照）は、お客様向けにラベル展示も、澱下げもできます。取り外せば、俵積みで収納本数を増やすこともできます。

簡単温度設定

ドアの上に設けたコントロールパネルで簡単に温度管理ができます。庫内灯スイッチもあり、ドアを無駄に開閉する必要がありません。また、温度異常時はアラームでお知らせします。

鍵付きで安心安全管理

鍵付きですので、店内のオープンスペースでも安心してワインを管理できます。

ウッドラック

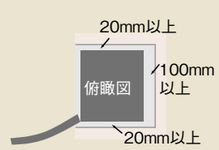
レギュラーボトルを奥手前に俵積みすると1段に9本、最大3～4段を積むことができます。別売のラックを追加して棚数を増やすこともできます。

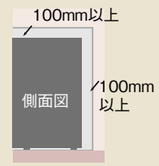
ファンヴィーノ 174 用 標準棚
2,000 円（税込 2,100 円）
商品番号 7500

funVino174 ハイアール製（JQ-F398A） 庫内温度一定
オープン価格 ※送料別途

商品番号 7503 ブラック 左把手

冷却方式	コンプレッサー方式
設定可能温度帯	6℃～18℃（外気温25℃の場合）
本体サイズ	W 665 ×D 670 × H1670
本体内寸	W 420 ×D 420（最下部248）×H1154
電源コード	1.9m
電圧・周波数	100V・50/60 Hz
定格消費電力	160W（年間消費電力：300kWh/ 年）
冷媒	R600a（ノンフロン）
重量・容量	約 82kg ,398L
仕様	傾斜ラック×1、トップラック×1、ミドルラック×4、ベースラック×1、鍵×2
JAN	4562117 082325





最大収納本数 174本

保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P25 をご覧ください。

EuroCave®

クラシック 83 シリーズ ※標準色 ジャヴァ

ユーロカーヴのスタンダードモデル クラシック 83 シリーズ。ワインを保存・熟成するのに理想的な状態を実現しています。又、インテリア性を重視したデザインを採用。お部屋のインテリアにあわせて選んでいただけるシリーズです。

ヴィエイテック VIEILLITHÈQUE

※使用可能外気温：0℃～32℃
※設定可能温度： 5℃～20℃

二重ガラス扉（PTHF） 1 温度帯セラー

商品番号	型 式	収納本数	付属棚		価格（税別）
			CS 棚	SU 棚	
7408	V083T-PTHF	92	1	1	¥449,000
7409	V083C-PTHF	74	5	-	¥487,000
7410	V183T-PTHF	170	2	2	¥535,000
7411	V183C-PTHF	141	10	-	¥600,000
7412	V283T-PTHF	204	3	3	¥617,000
7414	V283C-PTHF	182	14	-	¥720,000

V083T- PTHF / V183C- PTHF / V283T- PTHF

083サイズ（0） W654 × D680 × H950
183サイズ（1） W654 × D680 × H1444
283サイズ（2） W654 × D680 × H1744

コンパクト 59 シリーズ ※標準色 ネロ

クラシック 83 シリーズの機能をそのままにサイズをコンパクトにまとめたコンパクト 59 シリーズは、キッチンにビルトインしていただけるセラーです。熱交換システムを本体下部に搭載することで、セラー背面の放熱スペースを大幅に小さくすることが出来ました。（259 サイズを除く）

ヴィエイテック VIEILLITHÈQUE

※使用可能外気温：0℃～32℃
※設定可能温度： 5℃～20℃

二重ガラス扉（PTHF） 1 温度帯セラー

商品番号	型 式	収納本数	付属棚		価格（税別）
			MS 棚	SN 棚	
7429	V059T-PTHF	53	1	1	￥343,000
7430	V059M-PTHF	38	4	-	￥364,000
7433	V259T-PTHF	164	1	3	￥544,000
7434	V259M-PTHF	118	14	-	￥658,000

V059T–PTHF

059サイズ（0） W594 × D544 × H820

V259M-PTHF

259サイズ（2） W594 × D565 × H1780

エッセンシャル

※標準色 ネロ

安定したワイン保存に欠かすことのできない環境づくり。
その本質的な部分にこだわった大型ワインセラーです。

標準扉（STD） 1 温度帯セラー

商品番号	型 式	収納本数	付属棚		価格（税別）
			CS 棚	SU 棚	
7436	V266T-STD	202	1	3	￥406,000
7437	V266C-STD	177	13	-	￥513,000
7438	V166T-STD	169	1	3	￥360,000
7439	V166C-STD	141	10	-	￥420,000
7440	V166T-PTHF	169	1	3	￥410,000
7441	V166C-PTHF	141	10	-	￥470,000

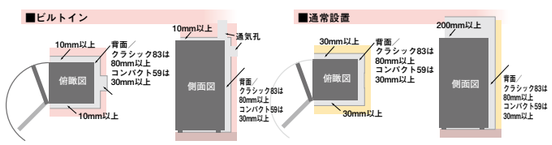
※使用可能外気温：0℃～32℃ ※設定可能温度：9℃～15℃
※庫内灯、アラーム機能、保湿材はついておりませんのでご注意ください。

V166T-STD V166C-STD V166T-PTHF V166C-PTHF V266T-STD V266C-STD

166 サイズ W654 × D689 × H1444
266 サイズ W654 × D689 × H1744

設置について

背面壁との間隔は放熱スペースとして最低8cm以上、側面にも3cm以上開けてください。ビルトインする場合は背面又は天井に通気孔を設けてください。



型式の見方

V183T-PTHF
- 扉の形状 （STD）標準扉 （PTHF）二重ガラス扉
- （T）張り込み組み合わせ （C）一段扉き （M）M棚のみ
- シリーズ番号 （83）クラシック83、（59）コンパクト59、（66）エッセンシャル
- 庫内温度設定 （V）ヴィエイテック
- セラーの大きさ（0,1,2）

配送について

運搬・設置費は本体価格に含まれております。（北海道・沖縄及び離島は別途）
但し、階段搬入、カウンター搬入、クレーン搬入の際は別途申し受けます。

収納本数について

収納本数は、ボルドー型標準ボトルで計算しています。

※設置後 48 時間は電源を入れないで下さい。（コンプレッサー内の冷媒ガスと潤滑オイルを分離させるため）

商品の詳細情報／ご注文は www.globalwine.co.jp web ページへ

LongFresh forster

ロングフレッシュは独自の「加湿循環方式」セラーです。
空気孔を通して熟成に不可欠な新鮮な酸素を取り入れ、
ゆるやかに循環させるので、庫内に異臭がこもりません。

最大収納本数 26 本

FJC-85G（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5444** ブラック
サイズ／ W500 × D545 × H770
定格消費電力／ 82W
容量／ 83 L 重量／ 37kg
※この機種のみ「加湿循環方式」ではございません。

5417
最大収納本数 36 本

ST-AF140（レギュラー扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5417** ワインブラウン
商品番号 **5437** ブラウンシルバー
サイズ／ W590 × D570 × H888
定格消費電力／ 118W
容量／ 135 L 重量／ 39kg

5440
最大収納本数 36 本

ST-SV140G（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5440** マットグレー
商品番号 **5441** プラチナ
サイズ／ W604 × D591 × H930
定格消費電力／ 143W 鍵付
容量／ 135 L 重量／ 56kg

最大収納本数 70 本

ST-NV270(B)（レギュラー扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5430** ブラウン
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 154W（ドアヒーター ON 時）容量／ 260 L
重量／ 64kg 鍵付き

最大収納本数 70 本

ST-NV270G(B)（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5418** ブラウン
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 234W（ドアヒーター ON 時） 容量／ 265 L
重量／ 73kg 鍵付き

5443
最大収納本数 70 本

ST-SV270G（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5442** マットグレー
商品番号 **5443** プラチナ
サイズ／ W606 × D562 × H1513
定格消費電力／ 191W（ドアヒーター ON 時）容量／ 265 L
重量／ 80kg 鍵付き

最大収納本数 120 本

ST-405(B)（レギュラー扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5406**
サイズ／ W750 × D570 × H1720
定格消費電力／ 160W
容量／ 365 L 重量／ 93kg
鍵付き

最大収納本数 120 本

ST-405G(B)（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5405**
サイズ／ W750 × D570 × H1720
定格消費電力／ 185/195W
容量／ 365 L 重量／ 98kg
鍵付き

最大収納本数 120 本

ST-405FG Ⅱ（B）（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5400**
サイズ／ W750 × D558 × H1720
定格消費電力／ 185/195W
容量／ 365 L 重量／ 99kg
ワイヤーロック付

商品の詳細情報／ご注文は www.globalwine.co.jp web ページへ

Silent Cave（サイレントカーブ）

超静音・無振動ワインセラー。
熱吸収式システム採用
限りなく自然のセラーに近い環境を実現しました。

最大収納本数 38 本

CS32D（木目調扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5509**
サイズ／ W530 × D590 × H720
定格消費電力／ 125W
重量／ 42kg ワイヤー棚 4 枚

最大収納本数 54 本

CS52DV2（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5500**
サイズ／ W595 × D670 × H820
定格消費電力／ 193W
重量／ 56.7kg ワイヤー棚 5 枚

最大収納本数 170 本

CS160DVN（ガラス扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5502**
サイズ／ W595 × D750 × H1435
定格消費電力／ 220W
重量／ 84.5kg
ウッド棚 2 枚、スライド棚 1 枚

最大収納本数 170 本

CS160DN（木目調扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5503**
サイズ／ W595 × D750 × H1435
定格消費電力／ 220W
重量／ 73.5kg
ウッド棚 2 枚、スライド棚 1 枚

最大収納本数 206 本

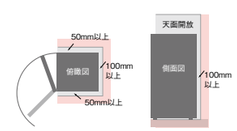
CS 200DN（木目調扉）
オープン価格 ※送料別途
商品番号 **5501**
サイズ／ W595 × D750 × H1735
定格消費電力／ 220W
重量／ 83.5kg
ウッド棚 3 枚、スライド棚 1 枚

<サイレントカーブ共通仕様>
定格電圧／ 100V・50/60Hz 設定可能温度帯／ 8℃～ 18℃ 温度表示／デジタル 断熱材／ミクロペンタン
消臭フィルター／活性炭カートリッジ 仕様／デジタルコントロールパネル、鍵付き、加温ヒーター（CS32D を除く）
冷媒・断熱材を含め完全ノンフロン仕様 原産国／スウェーデン

※最大収納本数は、同一ボルドーボトル（300mm × 80mm）を、棚を外しボルドー積みにした場合の収納本数です。ボトルの大きさや種類、収納方法によりセラー内の収納本数は変動します。通常、最大収納本数の約 70%が目安です。※奥行きサイズに把手は含まれておりません。

ロングフレッシュ・サイレントカーヴ 設置について（共通）

キャビネット背面部に放熱装置がありますので、右図の通りスペースを開けてください。



保証期間中であっても、設置条件を満たされない場合は致し方なく保証対象外となりますのでご注意ください。

ワインセラーの送料につきましては P25 をご覧ください。

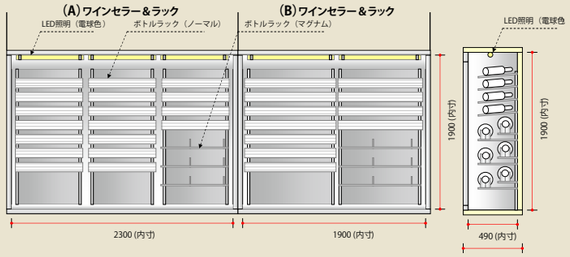
商品の詳細情報／ご注文は www.globalwine.co.jp web ページへ

お店の一角にオリジナルワインセラーを
オーダーメイドのワインセラー、承ります。

ワインに力をいれた店舗運営をお考えなら、オーダーメイドの
ワインセラーはいかがでしょうか。
限られた店舗の一角から、壁一面、または部屋一室にわたるワインセラーまで。
保管したいワインのボリュームと設置スペースにあわせて、
提案・設計から施工まで一貫して行います。
セラー内部のワインラックもオーダーメイド。
素材、収納本数、棚の角度、ボトルサイズや種類、見せ方、引き出し方
…などなど、お店の雰囲気や使い勝手のご希望に合わせてご提案・制作致します。
どうぞご相談くださいませ！

こんな方にオススメです
- ○ 市販のワインセラーでは収納本数が足りない
- ○ スペースが限られている
- ○ 天井まで届くセラーがほしい
- ○ 奥行きを取らず壁面一体型の セラーを作りたい
- ○ お店にある無駄なスペースをセラーにしたい
- ○ ウォークインセラーを作りたい

〈施工例〉壁一面に、大容量のグランヴァン専用セラー



施工費概算

※搬入据付工事費、運搬出張経費別途、
一次側工事管理費別途

(A) ワインセラー＆ラック一式	200 万円
(B) ワインセラー＆ラック一式	160 万円
合計	360 万円

冷却方式／コンプレッサー方式
本体サイズ／(A)：W2400 × D600 × H1988、
(B)：W2000 × D600 × H1988mm
電圧・周波数／200V・0.75kw
仕様／背面ミラー仕上げ、LED 調光照明、ノーマルボトルラック、
マグナムボトル専用特注ラック
収納本数／(A)：レギュラー棚約 160 本+マグナムボトル約12本（最下段収納可能）
(B)：レギュラー棚約115 本+マグナムボトル約12本（最下段収納可能）

設置までの流れ

お申し込み
(株)グローバルまでお気軽にお問い合わせください。
0120-60-9686

現地打合せ・採寸
設置ご希望の場所を確認しながら、製作スタッフとともに詳細を進めてまいります。

デザイン仕様の打合せ
打合せを元に、オリジナルセラーの製作準備を進めてまいります。

工場生産
製作所にて棚のデザインや仕様を、オリジナルで作成していきます。

現地組み立て
現地に製作品を持ち込み、搬入致します。場合により最終組み立て作業を行います。

新規開業・リニューアル時に…
ワインセラー導入時に… 分割購入もお選び頂けます。

お店の顔として、ワンランク上のワインセラーを導入しませんか？

シャンブレアワインセラー導入プラン

Chambrair Aus Liebe zum Wein
プレミアムワインセラー
シャンブレア

新規開店・リニューアルオープンをお考えの方に、

ワインリストの充実を目的に、

新たにセラー導入をご予定の方に・・・

（株）グローバルは、
「分割導入プラン」で
お客様のご要望を
サポートいたします!

プレミアムワインセラー シャンブレア
10 回払いまでは金利 0%
10 回払いまでの金利手数料は全額当社が負担します。(2013年12月まで)

効果的サービスと顧客満足をかなえます！

バイ・ザ・グラス導入プラン

ワインの酸化を防ぎながら、適温のワインをボタン一つで
サービスできるワインサーバーの決定版！
ワインサービスを一新します！

例えば・・・
バイ・ザ・グラス 6本タイプ
36回月々41,000円（※初回は44,408円）
6本タイプ導入の一例です。詳細はお見積り時に計算いたします。

ご開業やリニューアルオープン時にワインセラー、
ワイングラス、ワインアクセサリーをまとめてお考えの方へ、
応援プランをご用意しています。
グローバルカタログ掲載商品から、
まとめて分割購入いただけます。

例えば・・・
合計 50 万円相当ご購入の場合
24回月々25,000円（※初回は25,600円）
組み合わせや商品内容は、ご相談に応じてご提案します。

分割購入について
- ◎分割回数は、３回払いからご用意しております。
- ◎上記価格は参考価格です。実際の販売価格については、ご相談時に試算してご提案いたします。お気軽にお問い合せください。
- ◎セラー配送費・設置費は別途必要となる場合がございます。
- ◎「分割購入プラン」のご契約は、信販会社との契約となります。審査の結果によりご希望に添えない場合がございますので予めご了承ください。

**【セラーのご購入を検討中の方】【開業／リニューアルをご検討の方】を
ご紹介ください。ご紹介してくださった方に、素敵な特典をご用意しています。**

ワインセラーの選び方

'98 年の空前のワインブームをピークに、ワインはすっかり日常の生活に浸透し、その楽しみ方も多様化してきました。ワイン関連商品、中でもワインセラーは近年研究開発が進み、よりバラエティ豊かな選択肢を持つことが出来るようになりました。そのような中、弊社（株）グローバルには「ワインを自分流に楽しむためにはどのようなワインセラーがベストであるのか」ということについて、多くの方よりお問い合わせを頂きます。そこで、ワインセラーを選ぶ際によくある質問を Q&A 方式で紹介させて頂きます。

Q ワインセラーを選ぶ時、まず何に注意すべき？

A 長期保存用か、日常的なワイン用かを考えましょう。

セラーに入れる予定のワインは、はたしてどのくらいセラーにいれておくつもりなのか。それによって、最適なセラーが変わります。何年も寝かせておきたい、少なくとも1ヶ月はドアをあけない、というような長期保存を考えられている場合は、より自然の環境に近い状況を作り出せる本格的なセラーが必要です。逆に、普段飲むワイン、少なくとも1年の間に開ける予定のワイン等、保存期間が短期の場合は、デイリーユースタイプでも十分です。デイリーユースのものはサイズもコンパクトなものから大きなものまでバラエティに富み、かつリーズナブルなのが魅力です。

Q 本格的なセラーとはどのようなセラーですか。

A 大きな温度変化がなく、最適な湿度を保ち、振動や臭気のないワインセラーのことです。

ワインを保存する理想的な環境とは、フランスのワイン生産地のカーブ（貯蔵庫）のような環境です。たいてい地下にあることが多いのですが、年間を通じて大きな温度変化がなく、湿度も程よく保たれていて、振動も臭気も、光の影響もない・・・。日本ではなかなか実現しがたいカーブのような環境を、いかに再現するか、というのがワインセラーの目的です。庫内の温度変化をいち早く察知し、理想的な温度をキープする。最適な湿度を保つ。余計な振動や、臭気や、光からワインを守る。それらの実現のために、グローバルでは長年のセラー取扱いのノウハウを生かしたオリジナルセラーの開発も行っています。

Q デイリーユースのセラーは、リーズナブルなだけに、ワインによくないの？

A ワインにダメージを与えるワインセラーはございません。

デイリーユースだからといって、ワインにダメージを与える要素を持つセラーはございません。ただ、長くセラーにワインを入れる場合は、庫内の温度管理、湿度管理、振動のわずかな差がワインに影響を与える可能性がありますので、より細部にまでこだわった本格的ワインセラーをおすすめしています。逆に、保存期間がそんなに長くない場合は、セラーの価格差ほどワインへの影響に差が出にくいので、リーズナブルなデイリーセラーをおすすめしています。価格で選ぶのではなく、あくまでも目的に沿ったセラー選びが大切です。

Q 「コンプレッサー方式」とはどんなシステムですか。

A 庫内をスピーディーに設定温度へ導くシステムです。

「コンプレッサー方式」は、圧縮された冷却用ガスが解放される瞬間に熱を奪うことを利用したシステムで、家庭用冷蔵庫によく使われています。冷却効果が非常に高く、中・大型のセラーや、開閉にともなう温度変化にも素早く設定温度を安定に保つ力があるので、扉の開け閉めが多い料飲店にピッタリです。コンプレッサー方式では、冷却用ガスの圧縮・解放による振動や作動音を心配される方が多いですが、近年は改良が加えられ、ワインにほとんど影響を与えないレベルになってきています。弊社取扱いのセラーであれば「シャンプレア」などに使われています。

Q 長期保存や業務用として人気の「シャンプレア」の特長は？

A ドイツ製ならではの正確で厳密な温度管理と、コンパクトさ、シックなデザイン性のほか、積み重ねができるのが好評です。

当社のフラッグシップ商品であるこのセラーは、温度制御の正確さでは他に類を見ないセラーです。庫内温度がわずか 0.5℃変化するだけでコンプレッサーに制御指令が出され、正確に、かつ安定した温度管理ができます。湿度も一定に保ち、ヒーターコントロールもついているので、設置場所をあまり気にする必要がありません。他機種にはない点としては、高級自動車メーカーのドイツらしい堅牢な作りに加え、天板がフラットでしっかり造られていることから、そのまま積み重ねができることも大きな特長です。60 本用でついつい増えたワインを、また、ワインの種類ごとにセラーを、と考えられる方に、同じデザインのものを積み重ねて設置できると好評です。シンプルで、シックなニュアンスカラーをまとった外装はインテリアとして置けるセラーをお探しの方にも満足していただけているようです。

Q 暑い夏が近づくと「ワインは大丈夫かな」と思いますが、セラーがあれば猛暑は大丈夫ですか？

A 急激な温度変化には、くれぐれもご注意ください。

冬の低温・乾燥期から夏の高温・多湿期と、四季の変化に富む日本でご使用いただくためのセラーではありますが、あくまでも通常時の室温として、設置場所の温度は 10℃～ 30℃程度を想定しています。想定以上の室温になると思われる時には、室温自体を調節するなどの工夫が必要です。逆に、寒冷地などで使用される場合は、ヒーター付きモデルを選ばれるとよいでしょう。

Q ビールやソフトドリンクも一緒に冷たく冷やせないの？

A ワインセラーはワインを適温保管する保管庫です。⚠必要以上に温度を下げると故障の原因となります。

ワインセラーは、ワインを「冷やす」ためのものではなく、「保管する」ためのものなので、ワイン保管の最適温度帯である8℃～15℃になるように設計されています。（室内温度25℃設定）
ビールやソフトドリンクの飲み頃温度とされる7℃以下に温度設定すると、セラーにとっては過剰に冷却機を稼働させることになり、故障の原因となります。
庫内温度は8℃～15℃に設定し、それ以下の温度でドリンクを楽しみたい時は、飲む15分～20分程前にセラーから出し、氷を入れたワインクーラーに入れるなどして飲み頃温度まで冷やして楽しみましょう。

Q セラーの設置場所で気をつけるべき点は？

A 設置場所自体に振動や臭気がないか。放熱・給排気スペース、扉開閉スペースにも注意を。

どんなにセラーが振動や音を抑えたものであっても、設置場所自体に問題があれば、ワインに影響を与えます。ワインを詰めたワインセラーはかなりの重量になりますので、床の丈夫さ、水平なども念のため確認するとよいでしょう。
また、セラーは一般的な家電と同じように、放熱装置や給排気口が設けてありますので、ビルトインするときはもちろん、部屋の一角に設置する場合にも5センチ以上のスペースが必要です。設置スペースは機種により異なりますが、十分に設置スペースをとらないと運転不備や故障を引き起こしますので、必ず守りましょう。
意外と見落とすのが、扉の開閉スペース。棚を引き出せる機種でも、ドアが 90 度以上開いていても引き出せない機種もございますので予め確認するとよいでしょう。

Q セラーの湿度管理で気をつける点は？

A 冬場はコップ等に水をいれるなどすれば、十分。

多くのセラーは室内の湿度と同程の庫内湿度を保つように設計されています。日本の平均湿度は 60%といわれ、ワインにとって理想的なのですが、冬場の乾燥期にはコップに水をいれておけば十分です。冬の数カ月間で多少湿度が低い状況にワインが晒されたとしても、安定した温度管理さえされていれば、ワインにダメージを与えることはまずございません。

Q 日頃のメンテナンスって？

A 定期的な庫内清掃やファンの清掃を。

当社では常にメーカーとの情報交換を行っており、不具合が発生した場合には徹底的に原因を追及し改善していますが、100％故障しないとは断言できないのが現状です。定期的にセラーやワインをチェックされると安心です。また、末長くお使いいただくためには、定期的な庫内清掃、背面の放熱ファンやフィルターの埃を取り除くとよいでしょう。大切なワインのために、セラーにも気配りをしていただきたいと思います。

ワインセラーの主なメンテナンスポイント

セラー取扱説明書に沿ったメンテナンスを心掛けて下さい。

- □ **吸排気口やフィルター、放熱板にホコリが溜まっていませんか？**
- □ **フィルター等の付属品交換はお済みですか？**
- □ **規定通りの放熱スペースを確保していますか？**
- □ **高湿度時、庫内の余分な水滴や水は処理してますか？**
- □ **セラーの定期清掃を行っていますか？**

※メンテナンスは取扱説明書に沿った方法で行って下さい。違う方法・手順でセラー器具を外したり解体した場合は故障・事故の原因となります。ご注意願います。

ワインセラー設置について

⚠ご 注 意

設置場所や設置方法によってワインの保管状況に影響が出る場合があります。
現在お使いのセラーも、ぜひ一度ご確認ください。

据え付け（設置場所についてのご注意）

☐ **設置に必要なスペースを確保してください。**
空気・湿度循環や放熱のため、設置に必要な最小スペースを設けてください。庫内が充分冷えない等のトラブルの原因になります。

☐ **温度差の少ない場所に設置してください。**
直射日光やコンロの近く等、セラー本体に熱気の影響がある場所は避けてください。風通しのよい場所が理想的です。

☐ **水気・湿気の多い場所、また乾燥の季節はご注意ください。**
ワインセラーは、設置場所の湿度を取り入れて庫内湿度を保っています。乾燥期はお客様ご自身で湿度を補っていただく場合もあります。

☐ **室温が6℃以下または30℃以上になる季節はご注意ください。**
ワインセラーは25℃の室内でご利用いただく想定で機械設定をしております。気候の変化がある時期はご注意ください。

●不安定な床への設置は振動や騒音の原因となり、扉を開いた時にワインが転がり落るなどして危険です。

●水平設置するために調整が必要なときはキャビネット前方の左右の調整脚で行ってください。（少し前上がりの状態が良いでしょう。）

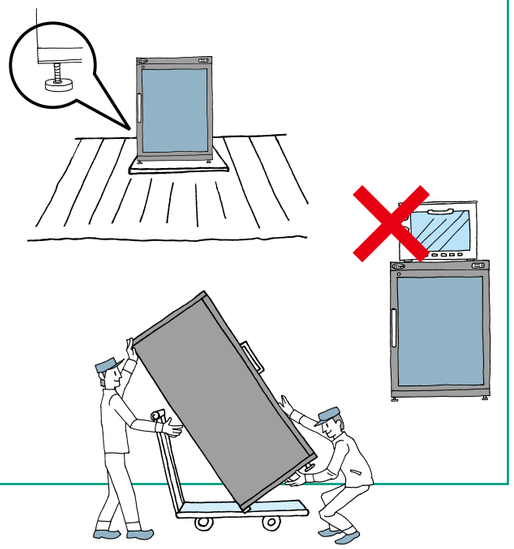
●じゅうたん、畳、塩化ビニール製の床材などの上に設置するときは、下に厚板などの固いものを敷いてください。

●キャビネットを設置する理想的な室内環境の温度は25℃です。

●直接日光が当たる場所や暖房器具のそばに置かないでください。

●放熱の可能性がある器具（トースター、電子レンジ等）をキャビネットの上に置かないでください。

●設置場所を変更する際は45度以上キャビネットが傾かないように気をつけて、必ず二人以上で運んでください。尚、傾ける場合は扉が上を向くようにしてください。



アース線について

次の場所で使う時は、必ずアースおよび漏電遮断器を取り付けてください。
●地下室など湿気の多い所
●土間やコンクリートの床など湿気の多い所
●洗い場など、水がかかりやすい所

漏電遮断器について

水気の多い所に据え付ける場合は、アース線のほかに漏電遮断器の設置が義務づけられています。

放熱スペースを確保してください

安全な運転のために、当カタログや取扱説明書にある設置スペースをお守り下さい。

キャビネットには放熱設備がついています。キャビネット背面、および上方に放熱を妨げるものが無い事を確認してください。
又キャビネット両側面も同じように壁や家具等から離してください。
設置後も放熱を防ぐ物を置かないようご注意下さい。

長年ご使用のセラーは点検を!

このような症状はありませんか		
●電源コード、プラグが異常に熱い。 ●電源コードに深いキズや変形がある。 ●焦げくさい臭いがする。 ●セラー床面にいつも水がたまっている。 ●ピリピリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	お願い	故障や事故防止のため、差込プラグをコンセントから抜き、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご確認ください。

⚠ 安全に関するご注意

○ご使用の際は必ず説明書をお読みください。○水気や湿気のある所にセラーを設置するときには、アースを確実に取り付けてください。常時床面に水気のある場所に設置する場合は、専用の漏電遮断器を設置してください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けに関しては、は、お近くの電気販売店にご相談ください。○可動棚を動かす場合は、積載ボトルに充分ご注意ください。○デザイン・規格・価格は予告なく変更する場合があります。

⚠ ワインセラーの不具合によりワインに変質があった場合、保証期間内であっても一切の補償はいたしませんので、ワインセラーの稼働状態、庫内温度には十分ご注意ください。

●2001年4月施行の家電リサイクル法では、お客様がご使用済みのワインセラーを廃棄される場合、収集・運搬料金と再商品化等料金をお支払い頂き、対象品を販売店や市町村に適正に引き渡すことが求められています。

ワ イ ン セ ラ ー 配 送 料 一 覧 P12~P19 ※すべて税別

ワインセラーは、別途配送料が必要となります。

		ファンヴィーノ		シャンブレア		フォルスター（※1）			
		FV36	FV174	CLS60G	120本タイプ	FJC-85G	140（36本ﾀｲﾌﾟ）	270（70本ﾀｲﾌﾟ）	405（120本ﾀｲﾌﾟ）
北海道（札幌市外）	配送のみ	別途お見積				別途お見積	6,000	7,000	10,000
	配送設置						20,000	20,000	25,000
北海道（札幌市内）	配送のみ	8,000	10,000	8,000	10,000	3,000	6,000	7,000	10,000
	配送設置	19,000	29,000	19,000	29,000	-	16,000	16,000	18,000
東北	配送のみ	6,000	8,000	6,000	8,000	3,000	5,000	5,000	7,000
	配送設置	15,000	17,000	15,000	17,000	-	15,000	15,000	17,000
東京・神奈川・埼玉・千葉	配送のみ	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	4,000	4,000	5,000
	配送設置	12,000	15,000	12,000	15,000	-	10,000	10,000	12,000
その他関東	配送のみ	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	5,000	5,000	7,000
	配送設置	12,000	15,000	12,000	15,000	-	12,000	12,000	15,000
東海・北陸・上信越	配送のみ	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	5,000	5,000	7,000
	配送設置	12,000	15,000	12,000	15,000	-	12,000	12,000	15,000
大阪・京都・兵庫	配送のみ	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	4,000	4,000	5,000
	配送設置	12,000	15,000	12,000	15,000	-	10,000	10,000	12,000
その他近畿	配送のみ	6,000	7,000	6,000	7,000	3,000	5,000	5,000	7,000
	配送設置	12,000	15,000	12,000	15,000	-	12,000	12,000	15,000
中国	配送のみ	6,000	8,000	6,000	8,000	3,000	5,000	5,000	7,000
	配送設置	15,000	17,000	15,000	17,000	-	12,000	12,000	15,000
四国	配送のみ	6,000	8,000	6,000	8,000	3,000	5,000	6,000	8,000
	配送設置	15,000	17,000	15,000	17,000	-	15,000	15,000	17,000
九州	配送のみ	6,000	10,000	6,000	10,000	3,000	6,000	7,000	10,000
	配送設置	16,000	18,000	16,000	18,000	-	16,000	16,000	18,000
沖縄・離島	配送のみ	別途お見積							
	配送設置								

		サイレントカーヴ	ユーロカーブ
		全種共通	全種共通
北海道	配送のみ	-	別途お見積
	配送設置	20,000	
東北	配送のみ	-	配送料は本体価格に含まれる
	配送設置	18,000	
東京・神奈川・埼玉・千葉	配送のみ	-	
	配送設置	15,000	
その他関東	配送のみ	-	
	配送設置	15,000	
東海・北陸・上信越	配送のみ	-	
	配送設置	17,000	
大阪・京都・兵庫	配送のみ	-	
	配送設置	17,000	
その他近畿	配送のみ	-	
	配送設置	17,000	
中国・四国	配送のみ	-	
	配送設置	18,000	
九州	配送のみ	-	
	配送設置	20,000	
沖縄・離島	配送のみ	別途お見積	
	配送設置		

●階段手上げ、階段手下げは、1階毎に別途¥3,000（税別）頂きます。
●北海道（札幌市外）、沖縄、及び離島は、別途お見積もりさせていただきます。
●日曜、祝日の配送、配送設置は、行っておりませんのでご了承ください。
弊社定休日の場合はお問合せ等の対応は翌営業日となります。
●配送のみの場合、時間指定は出来ません。また、状況により荷下ろしの協力をお願いする場合がございますので、予めご了承ください。
（※1）フォルスターの北海道へのお届けについて
札幌市、千歳市、江別市、恵庭市、旭川市、名寄市、士別市、富良野市、函館市、網走市、北見市は、（札幌市内）の料金となります。それ以外の地域は、（札幌市外）をご覧ください。

サイレントカーヴの送料について
●納期指定／・注文書到着から納入まで7～10営業日いただきます。・日曜、祝日の指定はできません。
●搬入設置の場合／・時間指定の希望を承ります。2～3時間の幅でご指定ください。（例：午後1時～4時）・搬入設置とはお客様指定の場所までの設置、ドレンカップ取り付け、把手取り付け、梱包材の持ち帰りまでを致します。棚の取り付けは致しませんのでご了承ください。
●階段手上げ（手下げ）追加料金◎2階以上（又は地下）の手上げ、手下げによる階段搬入＝¥2,000 ◎1フロア増えるごとに＝プラス¥1,000（例：3階手上げは¥3,000）◎玄関・搬入口までの階段数が10段以上の場合＝¥2,000 ◎さらに10段増えるごとに＝プラス¥1,000（例：15段¥2,000、22段¥3,000）・ご注文時に必ず手上げ、手下げの必要有無をご記入ください。・ベランダ搬入、クレーン使用などの特殊作業については別途お見積もりさせていただきます。
●配送のみの場合の注意／・時間指定はできません。・ドライバーのみの路線便を使用しますので、車上でのお渡しになる場合があります。